LACTOFERM®

Lactoferm® products
by Brouwland
www.lactoferm.com
www.brouwland.com

SOYferm • Soy drink maker

Gebruiksaanwijzing

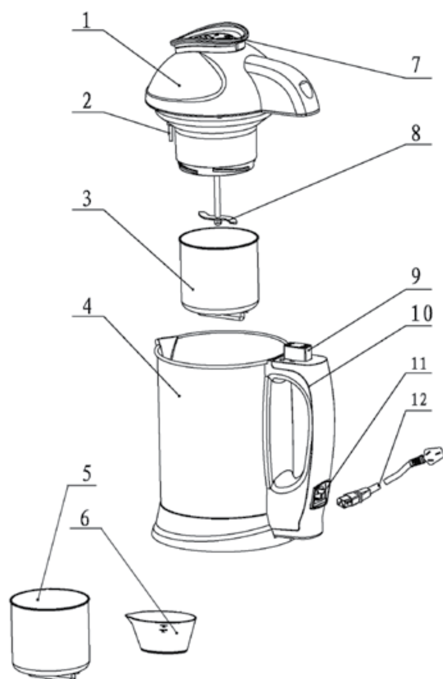
Mode d'emploi

Instruction manual

Gebrauchsanweisung



Kenmerken



Onderdelen

1. Bovenstuk
2. Overloopsensor
3. Binnenrooster voor melk
4. Roestvrijstalen reservoir
5. Melkpotje / Binnenrooster voor rijst
6. Maatbekertje
7. Functieknop
8. Snijmessen
9. Bovenste verbindingsplug
10. Handvat
11. Onderste verbindingsplug
12. Voedingskabel

Technische gegevens

Netspanning: 230 V, 50Hz
Motorvermogen: 240 W
Verwarmingsvermogen: 750 W
Vulhoeveelheid (soja)bonen: 90-110 g
Vulhoeveelheid (water): 1,2 -1,5 liter
Vulhoeveelheid (rijst): 110 – 135 g





Gebruik

Belangrijke veiligheidsinstructies

Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht:

1. Lees alle instructies vóór gebruik.
2. Om elektrische schokken te voorkomen, de stroomkabel, stekker of motorbasis nooit in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
3. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, bij het plaatsen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen. Trek de stekker altijd aan zijn behuizing uit het stopcontact. Verwijder de stekker nooit door aan de kabel te trekken of deze te verdraaien.
4. Houd altijd strikt toezicht bij gebruik van een apparaat door kinderen of in de nabijheid van kinderen.
5. Aanraken van bewegende onderdelen vermijden.
6. Gebruik nooit een apparaat met een beschadigde stroomkabel/stekker, als het defecten vertoont, is gevallen of anderszins is beschadigd. Bied het apparaat aan bij de dichtstbijzijnde erkende reparatiedienst voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
7. Het gebruik van toebehoren die niet door de fabrikant worden verkocht of aanbevolen, kan gevaar voor brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
8. Niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat de stroomkabel niet over de rand van een tafel of aanrecht, of in de buurt van hete oppervlakken hangen.
10. Als u het apparaat wilt uitzetten, wacht tot de motor gestopt is voor u de stekker uit het stopcontact trekt.
11. Nooit onbewaakt achterlaten. Voor demontage altijd controleren of de motor volledig gestopt is. Stekker na elk gebruik uittrekken. BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Gebruiksaanwijzing

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u de Lactoferm® Sojadrinkmaker gebruikt en heel binnenkort kunt u genieten van de zelfgemaakte, verse, lekkere sojamelk.
De Sojadrinkmaker is een bijzonder veelzijdig toestel. Mits wat oefening zult u niet alleen de lekkerste plantenmelk kunnen maken van droge of geweekte sojabonen, maar bijvoorbeeld ook op basis van sesam of amandelen. Aangezien melk op basis van geweekte sojabonen de eenvoudigste bereiding is, doet u dus uw eerste ervaringen het best op met deze werkwijze.

1. Het volledige proces verloopt automatisch.
2. Dankzij de gebogen snijmessen worden zowel de gedroogde als de geweekte ingrediënten zeer fijn gemalen wat resulteert in sterke sojamelk.
3. Het volledige proces wordt gecontroleerd door een microcomputer. De gecontroleerde verhouding tussen water en bonen, maaltemperatuur en kookmethode zorgen voor heerlijke sojamelk.
4. U kunt er ook groentesoep mee maken.
5. Het multifunctionele apparaat heeft een autobeschermingsfunctie (veiligheid tegen opwarmen zonder water, overloopbeveiliging, oververhitbeveiliging, enz.) zodat het veilig en betrouwbaar is bij gebruik.
6. Het alarm en het controlelampje geven aan wanneer het toestel ingeschakeld is, het proces beëindigd is of wanneer er een probleem is.

Functietoetsen

Milk / Off : Dit programma dient om sojamelk te maken en duurt ongeveer 30 minuten. Als de kooktemperatuur bereikt wordt, zal de mixer 4 keer na mekaar in werking treden, waarna het koken verder duurt tot de 30 minuten verstreken zijn. Tijdens een programma kan het toestel worden onderbroken door op deze knop te drukken (Off-functie).

Rice paste : Dit programma duurt eveneens 30 minuten maar zal 6 keer mixen. Hier kan u pasta's en rijst mee bereiden.

Soup : Dit programma duurt 20 minuten en zal 5 keer laten mixen. Gebruik deze knop indien u soep wil maken met het toestel.

Voorzorgsmaatregelen

1. De machine niet gebruiken voor het heropwarmen van koude pasta.
2. De kop (het bovendeel van het apparaat) niet in water onderdompelen of met water overgieten.
3. De roestvrijstalen kamer (beker) niet in water onderdompelen, of de onderkant van de basis of de handgreep niet nat laten worden.
4. Zorg dat de stekkers boven en onder droog zijn voor u ze aansluit.
5. Door ongeautoriseerde demontage van de kop vervalt de garantie.
6. Wees voorzichtig bij het reinigen van de mescomponenten.
7. Raak de roestvrijstalen onderdelen niet aan vooraleer ze volledig afgekoeld zijn.
8. De roestvrijstalen kamer kan tijdens het gebruik zeer heet worden. Raak de roestvrijstalen kamer niet aan terwijl het apparaat in gebruik is. (Wees extra oplettend als er kinderen aanwezig zijn).
10. Nooit in gebruik nemen als de stroomkabel beschadigd is.
11. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact.

Sojamelk maken

Volg de onderstaande aanwijzingen voor het maken van verse sojamelk, notenmelk of rijstmelk.

1. Week de sojabonen: meet met de maatbeker 70 g – 95 g (2,5 oz – 3,5 oz) droge bonen af. Spoel de sojabonen grondig en laat ze weken.

>> TIP: Week de bonen door ze direct in de melkzeef te plaatsen en deze in de kunststof beker te plaatsen. Giet water in de kunststof beker en laat de sojabonen weken.

2. Water in de roestvrijstalen kamer gieten: vul de roestvrijstalen kamer met water tot het niveau tussen de bovenste en onderste vulstreep ligt. U kunt de consistentie van de sojabonenmelk wijzigen door meer of minder water toe te voegen. De onderste vulstreep komt overeen met de juiste hoeveelheid water voor 70 g sojabonen, de bovenste met 95 g sojabonen. U kunt warm water toevoegen om het proces te versnellen. NOOIT water toevoegen warmer dan 40 ºC.
3. Plaats de sojabonen en bevestig de melkzeef aan de kop: laat de sojabonen uitlekken en plaats ze in de melkzeef. Bevestig de melkzeef aan de kop door het blad zijdelings heen-en-weer te bewegen tot de zeef op zijn plaats zit. Vergrendel de melkzeef door deze in tegenwijzerzin te draaien (de richting voor vergrendelen en ontgrendelen is op de melkzeef aangegeven).

>> OPGELET: ZORG DAT DE ZEEF GOED VERGRENDELD IS!
Als de zeef tijdens het gebruik losraakt, kan het ronddraaiende mes de zeef beschadigen.

4. Apparaat in elkaar zetten en sojamelk maken: maak de kop aan de roestvrijstalen kamer vast. Zorg dat de bovenste stekker in het contact bovenop het handvat schuift. Steek de stekker van de meegeleverde stroomkabel in het contact op het apparaat en het andere eind in een stopcontact. De sojadrankmaker zal nu gaan piepen en er knippert een rood lampje om aan te geven dat het apparaat aan staat. Kies de melkinstelling door op de knop 'MILK' te drukken. Het rode lampje brandt nu ononderbroken om aan te geven dat de cyclus wordt gestart. De cyclus neemt ongeveer 15 minuten tijd in beslag. Na afloop gaat er een groen indicatielampje knipperen en geeft het apparaat een piepsignaal.
5. Melk uitschenken en drinken: haal de stekker uit de basiseenheid. Haal de kop van de roestvrijstalen kamer. Let er bij het verwijderen van de kop op dat u de zeef niet beschadigt. Deze is heet. Laat alle melk uit de zeef lopen voor u de kop van de roestvrijstalen kamer af haalt. Plaats de kop met de zeef er nog aan vast in de kunststof beker om af te koelen. Schenk de melk voorzichtig uit de roestvrijstalen kamer.

>> OPGELET: De sojamelk is heet. Laat deze eerst afkoelen alvorens op te dienen.
>> TIP: Voeg uw favoriete ingrediënten toe om de sojamelk een heerlijke smaak te geven. U kunt een snuifje zeezout, bruine suiker, vanille - en nog veel meer smaken toevoegen.

Rijstpasta maken

1. Rijst weken: Meet een volle maatbeker (115 g) droge rijst af. Spoel grondig en laat weken. Week de rijst gedurende 30 minuten.
2. Schenk water in de roestvrijstalen kamer: Zorg dat de hoeveelheid water tussen de bovenste en onderste vulstreep ligt.
3. Voeg de rijst toe en zet het apparaat in elkaar: Laat de rijst uitlekken en plaats deze in de speciale rijstpastazeef. Bevestig de rijstpastazeef aan de kop door het blad zijdelings heen-en-weer te bewegen tot de zeef op zijn plaats zit. Vergrendel de rijstpastazeef door deze in tegenwijzerzin te draaien (de richting voor vergrendelen en ontgrendelen is op de zeef aangegeven).

>> OPGELET: ZORG DAT DE ZEEF GOED VERGRENDELD IS! Als de zeef tijdens het gebruik losraakt, kan het ronddraaiende mes de zeef beschadigen.

4. Apparaat monteren en rijstpasta maken: Maak de kop aan de roestvrijstalen kamer vast. Zorg dat de bovenste stekker in het contact bovenop het handvat schuift. Steek de stekker van de meegeleverde stroomkabel in het contact op het apparaat en het andere eind in een stopcontact. De sojadrankmaker zal nu gaan piepen en er knippert een rood lampje om aan te geven dat het apparaat aan staat. Selecteer de pastamodus door op de knop ‘rice paste’ te drukken. Het rode lampje brandt nu ononderbroken om aan te geven dat de cyclus wordt gestart. De cyclus neemt ongeveer 15 minuten tijd in beslag. Na afloop gaat er een groen indicatielampje knipperen.
5. Schenken en genieten: Haal de stekker uit de basiseenheid. Haal de kop van de roestvrijstalen kamer. Let er bij het verwijderen van de kop op dat u de zeef niet beschadigt. Deze is heet. Laat alle pasta uit de zeef lopen voor u de kop van de roestvrijstalen kamer weg haalt. Plaats de kop met de zeef er nog aan vast in de kunststof beker om af te koelen. Schenk de pasta voorzichtig uit de roestvrijstalen kamer.

>> OPGELET: De rijstpasta is heet. Laat de pasta eerst afkoelen.

Soep maken

Hieronder leest u hoe u heerlijke soepen kunt maken

1. Ingrediënten toevoegen: voeg de ingrediënten voor de soep direct toe aan de roestvrijstalen kamer.
2. Water toevoegen tot aan de onderste vulstreep in de kookkamer.
3. Plaats de kop zonder zeef en druk op de knop ‘SOUP’.
4. Als de cyclus is afgerond (ongeveer 15 minuten), verwijder de kop voorzichtig en schenk de soep in een kom.
5. Op smaak brengen met kruiden.

REINIGEN

Het apparaat na elk gebruik grondig reinigen. Door uw Soyferm goed te reinigen, kunt u erop rekenen dat deze jarenlang geweldige prestaties levert.

1. Trek de stekker eruit.
2. Laat de kop met zeef in de kunststof beker ongeveer 30-45 minuten afkoelen (zie foto links).

>> TIP: U kunt het apparaat snel reinigen door de zeef in de kunststof beker met koud water te weken. (Wilt u de pulp ook eten, laat deze dan apart afkoelen.)

3. Nadat de inhoud is afgekoeld, verwijder de zeef van de kop door deze in wijzerzin te draaien.
4. Verwijder de okara (sojabonenresidu) en reinig de zeef in heet zeepwater met de bijgeleverde schoonmaakborstel. Zorg dat de zeef grondig is gereinigd en alle gaatjes open zijn. Verstoppingen kunnen de consistentie van de melk bij volgend gebruik beïnvloeden.

BASIS SOJAMELK MET VANILLE

Maak sojamelk met de Soyferm volgens de instructies. Als de sojamelk klaar is, voegt u het volgende toe:
1/2 theelepel zeezout
1 theelepel vanille-extract
3 eetlepels rietsuiker
U kunt uw sojamelk op veel manieren smaak geven. Aarzel niet hiermee te experimenteren. Naast vanille-extract kunt u bijvoorbeeld ahornsuikerstroop of geraffineerde suiker proberen. Maar u kunt ook andere zoetstoffen zoals molasse, bruine rijststroop, carobepoeder, gerstmoutstroop of andere zoetstoffen gebruiken. Een koffiemaatlepel is een handig hulpmiddel bij het afmeten van de hoeveelheid poeder die u toevoegt.
Er zijn veel delicatessenwinkels, natuurvoedingswinkels en koffie- en theewinkels die siropen verkopen waarmee u koffie een smaakje kunt geven. U kunt hiermee ook uw soja-, rijst- en havermelk op smaak brengen. Beginners zijn vaak enthousiast over smaken als hazelnoot, koffie of mokka.

TRADITIONELE CHINESE RECEPTEN

Hieronder staan een aantal populaire Chinese recepten. Veel van de gebruikte ingrediënten zijn in Aziatische winkels goed verkrijgbaar.

Vijfbonenmelk

Ingrediënten: Sojabonen 40 g (1,4 oz), zwarte sojabonen 10 g (0,4 oz), sperziebonen 10 g (0,4 oz), erwten 10 g (0,4 oz), franse aardkastanjes 10 g (0,4 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz).
1. Week de bonen gedurende 6-8 uur en en spoel de vliezen weg.
2. Volg de instructies voor het maken van sojamelk.

Hartige sojamelk

Ingrediënten: Sojabonen 70 g (2,5 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz), groenten in het zuur 15 g (0,5 oz), op smaak brengen met gesnipperde pijpajuin (lente-ui), gedroogde garnaaltjes, saus, zout, etc.
1. Week de sojabonen gedurende 6-8 uur en pureer de groenten in het zuur. Vliezen wegspoelen.
2. Volg de instructies voor het maken van sojamelk.
3. Voeg de smaakmakers toe: stukjes groenten in het zuur, gesnipperde pijpajuin, gedroogde kleine garnalen en zout in een kom, giet de hete sojamelk erop. Eet smakelijk!

Soja met moutsuikerdrank

Ingrediënten: Sojabonen 80 g (2,8 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz), moutsuiker 50 g (1,8 oz).
1. Week de sojabonen gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg. Ontdooi de moutsuiker in een pan kokend water.
2. Volg de instructies voor het maken van sojamelk. Voeg de moutsuiker toe. Uw heerlijke drank is nu klaar.

Pap van sojabonen, yam en rijst

Ingrediënten: Sojabonen 35 g (1,2 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz), rijst 15 g (0,5 oz), zwarte rijst 15 g (0,5 oz), yam 15 g (0,5 oz) en suiker.

1. Week de sojabonen gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Volg de instructies voor het maken van sojamelk.
3. Snijd de yams in kleine stukjes. Kook de yams met de rijst, zwarte rijst en sojamelk gedurende 10-15 minuten. Eet smakelijk!

Zwarte sojamelk met sesam

Ingrediënten: Zwarte sojabonen 50 g (1,8 oz), pinda 15 g (0,5 oz), zwart sesamzaad 5-10 g (0,2-0,4 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz).

1. Week de zwarte sojabonen en de pinda's gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Vul de melkzeef met de geweekte zwarte sojabonen, pinda's, zwarte sesamzaadjes en volg de instructies voor het maken van sojamelk.

Pinda en sojamelk

Ingrediënten: Melk 200 ml (7,1 fl oz), pinda 40 g (1,4 oz), sojabonen 40 g (1,4 oz), water 800 ml (27,1 fl oz).

1. Week de sojabonen en de pinda's gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Vul de melkzeef met de geweekte sojabonen en pinda's. Vul de beker met water en melk en volg de instructies voor het maken van sojamelk.

Sojamelk van rode jujube-bessen met groene sojabonen

Ingrediënten: Rode jujube-bessen (zonder schil en pit) 15 g (0,5 oz), groene sojabonen 20 g (0,7 oz), sojabonen 40 g (1,4 oz), suiker 50 g (1,8 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz).

1. Week de sojabonen en de groene sojabonen gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Was de rode jujube-bessen en plaats deze met de geweekte bonen in de melkzeef. Volg de instructies voor het maken van sojamelk.
3. Voeg desgewenst suiker toe en geniet van uw heerlijke drank.

Drink met rode jujube-bessen en lotuszaadjes

Ingrediënten: Rode jujube-bessen (zonder schil en pit) 15 g (0,5 oz), lotuszaad 15 g (0,5 oz), sojabonen 50 g (1,8 oz), suiker 50 g (1,8 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz).

1. Week de sojabonen gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Week de lotuszaadjes in gekookt water tot ze zacht zijn.
3. Vul de melkzeef met de schoongemaakte rode jujubes, geweekte sojabonen en lotuszaadjes en volg de instructies voor het maken van sojamelk.
4. Voeg desgewenst suiker toe en geniet van uw heerlijke drank.

Walnoot- en amandelmelk

Ingrediënten: Amandel 60 g (2,1 oz), gepelde walnoten 15 g (0,5 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz).

1. Week de walnoten en amandelen gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Plaats de walnoten en amandelen in de melkzeef en volg de instructies voor het maken van sojamelk.

Pindamelk

Ingrediënten: Pinda 80 g (2,8 oz), 1000 ml water (33,8 fl oz).

1. Week de pinda's gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Plaats de geweekte pinda's in de melkzeef en volg de instructies voor het maken van sojamelk.

Zwarte sesammelk met honing

Ingrediënten: Honing 1 eetlepel, zwarte sesamzaadjes 20 g (0,7 oz), sojabonen 60 g (2,1 oz), water 1000 ml (33,8 fl oz).

1. Week de sojabonen gedurende 6-8 uur en spoel de vliezen weg.
2. Plaats de sojabonen en zwarte sesamzaadjes in de melkzeef en volg de instructies voor het maken van sojamelk.
3. Honing toevoegen en uw drank is klaar.

Koekje van okara (sojabonenresidu)

Ingrediënten: 2 of 3 eieren, 400 g (14,1 oz) bloem, 400 g (14,1 oz) okara (sojabonenresidu), 400 ml (14,1 oz) water.

1. Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak zout of peper toe.
2. Bakken in een koekenpan. Eet smakelijk!



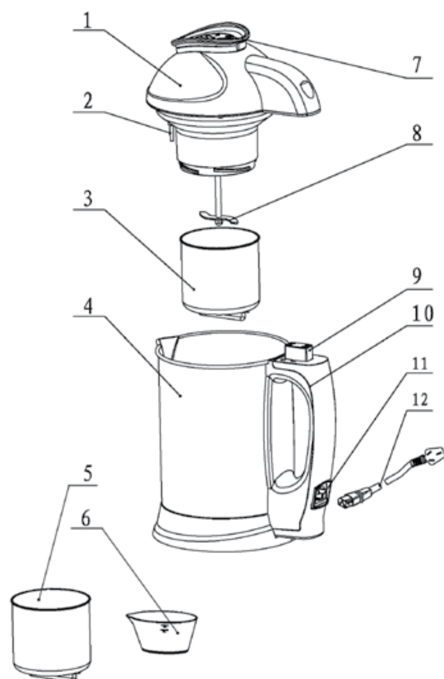
Problemen oplossen

Oorzaak	Oplossing
Binnenrooster voor melk komt los	
Hij is niet vastgeschroefd	Schroef vaster
De bonen worden niet goed gemalen	
De voltage is te laag	Zorg ervoor dat het voltage correct is
Te veel of te weinig bonen	Doe de gepaste hoeveelheid bonen in de Lactoferm® Sojadrinkmaker
Er zit te weinig water in	Het water moet ten minste tot aan de onderste vulmarkering komen
De gaatjes van het binnenrooster zijn verstopt	Reinig het rooster met een tanden-borstel
Het toestel loopt over	
Er zit te veel water in het toestel	Vul het toestel met de correcte hoeveelheid water
De overloopbuis is vuil	Reinig de overloopbuis
De bonen zijn vuil	Was de bonen
“Buiten gebruik”-alarm	
Het water komt niet tot aan de onderste vulmarkering	Vul het toestel met de correcte hoeveelheid water
Het toegevoegde water is te koud	Gebruik water tussen 10 en 40°C
Schroeiplekken	
De hoeveelheid bonen is niet correct	Doe de correcte hoeveelheid bonen en water in de machine
De consistentie van de melk is niet goed	
De opening van het binnenrooster is verstopt	Reinig de opening met een tanden-borstel
De weektijd van de bonen is niet correct	Week de bonen zoals vermeld in de recepten

Waarborg

De elektrische sojadrankmaker Soyferm is met de meeste zorg gebouwd en geniet 2 jaar fabrieks-garantie. Houdt steeds uw aankoopbewijs bij. Schade door oneigenlijk gebruik is niet gedekt. Dit toestel is geschikt voor 220volt, 50Hz.

Caractéristiques



Composants

1. Partie supérieure
2. Capteur de débordement
3. Filtre intérieur pour lait
4. Récipient en inox
5. Pot à lait / Filtre intérieur pour riz
6. Petit verre gradué
7. Bouton fonction
8. Couteaux
9. Cheville de raccordement supérieur
10. Poignée
11. Cheville de raccordement inférieure
12. Câble d'alimentation

Informations techniques

Tension de fonctionnement : 230 V, 50Hz
Puissance du moteur : 240 W
Capacité de chauffage : 750 W
Quantité de remplissage fèves (de soya) : 90-110 gr
Quantité de remplissage (eau): 1,2 -1,5 litres
Quantité de remplissage (riz) : 110 – 135 gr







Consignes

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez respecter les mesures de sécurité de base suivantes, et notamment :

1. Lire toutes les instructions avant utilisation.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le câble électrique, la prise ou la base du moteur dans de l'eau ou d'autres liquides.
3. Débrancher l'appareil de la prise si vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer. Pour retirer la prise du secteur, tirer dessus en la prenant par le corps. Ne jamais tirer sur le câble ou tordre celui-ci pour débrancher l'appareil.
4. Si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, il convient de les surveiller de près.
5. Éviter de toucher les pièces mobiles.
6. Ne pas utiliser un appareil si son câble ou sa prise est endommagé, s'il présente un dysfonctionnement, ou en cas de chute ou d'endommagement. Rapporter l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou adaptation électrique ou mécanique.
7. Utiliser exclusivement les pièces recommandées ou vendues par le fabricant, afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le câble par-delà le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Pour débrancher l'appareil, attendre que le moteur s'arrête avant de retirer la prise du secteur.
11. Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Avant de démonter l'appareil, s'assurer que le moteur est complètement arrêté. Débrancher après chaque utilisation.
    ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

Consignes d'utilisation

Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Vous pourrez bientôt profiter de votre propre et délicieux lait de soya. La machine à lait de soya est un appareil universel. Avec un peu d'entraînement, vous pourrez préparer un délicieux lait végétal, non seulement à partir de fèves de soja sèches ou trempées mais également à partir de graines de sésame ou d'amandes. Le lait se prépare cependant plus facilement à partir de fèves de soja trempées. C'est pourquoi, vous pouvez déjà commencer à vous exercer avec cette recette.

1. Le procédé se déroule automatiquement.
2. Grâce au couteaux courbés, aussi bien les ingrédients séchés que ceux trempés sont moulus très finement ce qui résulte en un lait de soya fort.
3. Le procédé est contrôlé par un micro-ordinateur. Les rapports contrôlés entre l'eau et les fèves, la température de mouture et la méthode de préparation vous donneront un délicieux lait de soya.
4. Vous pouvez également faire d'excellents potages de légumes.
5. L'appareil universel a une fonction d'autoprotection (sécurité contre un échauffement sans eau, les débordements, la surchauffe, etc.) afin qu'il soit sans risques et fiable.
6. L'alarme et la lampe témoin indiquent si l'appareil est en marche, quand le procédé est terminé ou quand il y a un problème.

Touches de fonction

Milk / Off : ce programme sert à faire du lait de soja et prend 30 minutes environ. Une fois la température de cuisson atteinte, le mixeur se met en marche 4 fois de suite. Puis la cuisson continue jusqu'à ce que le 30 minutes se soient écoulées. Ce bouton (fonction Off) peut également être utilisé pour interrompre un programme.

Consignes d’utilisation

Rice paste : ce programme prend également 30 minutes mais mixera 6 fois. Il sert à préparer de la pâte ou du riz.

Soup : ce programme prend 20 minutes et mixera 5 fois. Utilisez ce bouton si vous voulez faire de la soupe avec l’appareil.

Précautions

1. Ne pas utiliser la machine pour réchauffer des pâtes froides.
2. Ne pas plonger la tête de l’appareil dans l’eau. Ne pas verser d’eau dans la partie supérieure.
3. Ne pas plonger le réservoir en acier inoxydable dans l’eau, ni mouiller le dessous de la base ou la poignée.
4. Vérifiez que la prise supérieure et la prise inférieure sont sèches avant de les brancher.
5. Si la tête de l’appareil est démontée sans autorisation, la garantie sera annulée.
6. Lors du nettoyage, faites attention avec les composants à lame abrasive.
7. Ne pas toucher les pièces en acier inoxydable avant qu’elles n’aient refroidi complètement.
8. Le réservoir en inox peut être très chaud lors du fonctionnement. Éviter de toucher le réservoir en inox lorsque la machine est en marche (faire particulièrement attention en présence d’enfants).
10. Ne pas utiliser avec un câble d’alimentation abîmé.
11. Toujours utiliser une prise de terre avec la prise de courant.

Préparation du lait de soja

Pour préparer du lait de soja, d’amande ou de riz frais, suivez les consignes suivantes.

1. Faites tremper le soja : À l’aide de la tasse de mesure, prélevez une tasse pleine de soja sec (70-95 g). Rincez soigneusement le soja et laissez-le tremper.

>> CONSEIL : pour faire tremper les graines, mettez-les directement dans le filtre à lait et placez celui-ci dans la tasse. Versez de l’eau dans la tasse pour faire tremper le soja et laissez reposer.

2. Versez de l’eau dans le réservoir en inox : Remplissez-le jusqu’à ce que le niveau d’eau se situe entre les repères inférieur et supérieur. Vous pouvez contrôler la consistance du lait de soja en ajoutant plus ou moins d’eau. Le repère inférieur convient pour 70 g de soja et le repère supérieur correspond à 95 g de soja. Vous pouvez ajouter de l’eau chaude pour réduire le temps de préparation. Ne PAS ajouter de l’eau à plus de 40 ºC.
3. Mettez le soja et fixez le filtre à lait sur la tête de l’appareil :Égouttez les graines de soja et versez-les dans le filtre à lait. Fixez le filtre à lait sur la tête de l’appareil en déplaçant la lame d’un côté à l’autre pour que le filtre se mette correctement en place. Verrouillez le filtre en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d’une montre (les repères du filtre indiquent le sens de verrouillage/déverrouillage qui convient).

>> ATTENTION : VÉRIFIEZ QUE LE FILTRE EST BIEN EN PLACE ! Si le filtre se desserre en cours de fonctionnement, la lame rotative risque de l’endommager.

4. Assemblez la machine et préparez le lait de soja :Fixez la tête de l’appareil au réservoir en inox. Assurez-vous que le bouchon supérieur s’insère bien dans le réceptacle prévu à cet effet au-dessus de la poignée. Branchez le cordon d’alimentation dans sa prise et branchez l’autre extrémité sur une prise secteur. Une fois branché, l’appareil émet un bip et une lumière rouge se met à clignoter pour indiquer qu’il est sous tension. Sélectionnez le réglage approprié en appuyant sur le bouton « MILK » sur la tête de l’appareil. Le voyant rouge s’allume pour indiquer que le cycle commence. Le cycle dure environ 15 minutes. Une fois terminé, le voyant clignote en vert et l’appareil émet un bip.
5. Versez le lait et dégustez : Débranchez la base de l’appareil. Ôtez la tête de l’appareil du réservoir en inox. Faites attention à ne pas toucher le filtre car il sera chaud. Vérifiez que tout le lait s’écoule bien à travers le filtre avant de retirer la tête de l’appareil du réservoir en inox. Mettez la

tête de l'appareil avec son filtre dans la tasse pour les laisser refroidir. Versez soigneusement le lait contenu dans le réservoir en acier.

>> ATTENTION : le lait de soja sera chaud, laissez-le refroidir avant de servir.

>> CONSEIL : parfumez votre lait de soja en y ajoutant vos ingrédients préférés. Ajoutez par exemple une pincée de sel de mer, du sucre brun ou de la vanille - selon vos goûts.

Préparation de crème de riz

1. Faites tremper le riz : À l'aide de la tasse de mesure, prélevez une tasse pleine de riz sec (115 g). Rincez soigneusement et laissez tremper. Faites tremper le riz pendant 30 minutes.
2. Versez de l'eau dans le réservoir en inox : remplissez le pichet en inox entre les repères inférieur et supérieur de niveau d'eau.
3. Versez le riz et assemblez l'appareil : égouttez le riz et versez-le dans le filtre spécialement prévu pour la crème de riz. Fixez le filtre à crème de riz sur la partie supérieure en déplaçant la lame d'un côté à l'autre pour que le filtre se mette correctement en place. Verrouillez le filtre en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (les repères du filtre indiquent le sens de verrouillage/déverrouillage qui convient).

>> ATTENTION : VÉRIFIEZ QUE LE FILTRE EST BIEN EN PLACE ! Si le filtre se desserre en cours de fonctionnement, la lame rotative risque de l'endommager.

4. Assemblez l'appareil et préparez la crème de riz : Fixez la tête de l'appareil au réservoir en inox. Assurez-vous que le bouchon supérieur s'insère bien dans le réceptacle prévu à cet effet au-dessus de la poignée. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise sur le corps de l'appareil et branchez l'autre extrémité sur une prise secteur. Une fois branché, l'appareil émet un bip et une lumière rouge se met à clignoter pour indiquer qu'il est sous tension. Sélectionnez le réglage approprié en appuyant sur le bouton « RICE PASTE » sur la tête de l'appareil. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le cycle commence. Le cycle dure environ 15 minutes. Une fois terminé, le voyant clignote en vert.
5. Versez et dégustez : Débranchez la base de l'appareil. Ôtez la tête de l'appareil du réservoir en inox. Faites attention à ne pas toucher le filtre car il sera chaud. Vérifiez que toute la crème s'écoule bien à travers le filtre avant de retirer la tête de l'appareil du réservoir en inox. Mettez la tête de l'appareil avec son filtre dans la tasse pour les laisser refroidir. Versez soigneusement la pâte contenue dans le réservoir en inox.

>> ATTENTION : la crème de riz sera chaude, laissez-la refroidir avant de servir.

Préparation de soupe

Pour préparer de délicieuses soupes, suivez ces instructions

1. Ajoutez les ingrédients : versez les ingrédients de la soupe directement dans le réservoir en inox.
2. Ajoutez de l'eau jusqu'au repère inférieur du réservoir de cuisson.
3. Fixez la tête de l'appareil, sans le filtre, et appuyez sur le bouton SOUP.
4. Une fois le cycle terminé (env. 15 minutes), retirez la tête avec précaution et versez la soupe dans un bol.
5. Assaisonnez et remuez.

Nettoyage

Après chaque utilisation, prenez soin de bien nettoyer la machine. Il convient de nettoyer correctement le Soyferm pour garantir des résultats optimaux pendant longtemps.

1. Débranchez l'appareil.
2. Mettez la tête de l'appareil avec le filtre dans la tasse et laissez refroidir pendant environ 30 à 45 minutes (Cf. photo à gauche).

Recettes

>> CONSEIL : pour accélérer le nettoyage, versez de l'eau froide dans la tasse pour y faire tremper le filtre. (Si vous voulez manger le fond, laissez-le refroidir tel quel).
3. Une fois le contenu refroidi, détachez le filtre de la tête de l'appareil en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le résidu de soja et lavez le filtre à l'eau chaude avec un peu de savon, à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. Nettoyez soigneusement le filtre, en débouchant bien tous les trous. Si le filtre est bouché, cela peut avoir une incidence sur la consistance du lait à la prochaine utilisation.

LAIT DE SOJA À LA VANILLE

Préparez du lait de soja à l'aide du Soyferm en suivant les instructions. Une fois le lait de soja prêt, ajoutez :
1/2 cuillérée à café de sel de mer
1 cuillérée à café d'extrait de vanille
3 cuillérées à soupe de sucre de canne
Vous pouvez parfumer votre lait de soja à votre goût. N'hésitez pas à essayer différentes saveurs. En dehors de l'extrait de vanille, vous pouvez remplacer le sucre blanc par du sirop d'érable. Vous pouvez également utiliser en guise de sucre de la mélasse, du sirop de riz brun, du sucre de datte, de la poudre de caroube et du sirop d'orge malté. Vous pouvez mesurer la quantité de poudre à utiliser à l'aide d'une cuillère de dosage à café par exemple.
Vous pouvez trouver des sirops pour préparer des cafés aromatisés dans les épiceries fines, les magasins d'aliments diététiques et les boutiques de café spécialisées. Ces sirops peuvent aussi servir à parfumer le lait de soja, de riz et d'avoine. Les débutants préfèrent généralement le goût noisette, café ou moka.

RECETTES CHINOISES TRADITIONNELLES

Les recettes suivantes sont issues de la cuisine chinoise traditionnelle. La plupart des ingrédients sont disponibles dans les magasins asiatiques.

Lait aux cinq graines

Ingrédients : Soja (40 g), soja noir (10 g), haricots mange-tout (10 g), pois (10 g), châtaigne de terre (10 g), eau (1 l).
1. Faites tremper les graines pendant 6 à 8 heures et rincez-les en vue de l'utilisation.
2. Suivez les indications de préparation du lait de soja.

Lait de soja salé

Ingrédients : Soja (70 g), eau (1 l), légumes marinés (15 g), oignons verts hachés, petites crevettes séchées, sauce, sel, etc. pour parfumer.
1. Faites tremper le soja pendant 6 à 8 heures et émincez les légumes marinés. Rincez en vue de l'utilisation.
2. Suivez les indications de préparation du lait de soja.
3. Mettez le mélange de petits légumes marinés, oignons verts hachés, petites crevettes séchées et sel dans un saladier. Versez dessus le lait de soja chaud et dégustez.

Boisson sucrée au soja et au malt

Ingrédients : Soja (80 g), eau (1 l) et sucre de malte (50 g).
1. Faites tremper le soja pendant 6 à 8 heures et rincez. Défaites le sucre de malt dans de l’eau bouillante.
2. Suivez les indications de préparation du lait de soja. Ajoutez-le et dégustez.

Bouillie de soja au riz et à l’igname

Ingrédients : Soja (35 g), eau (1 l), riz (15 g), riz noir (15 g), igname (15 g) et sucre blanc.
1. Faites tremper le soja pendant 6 à 8 heures et rincez-le en vue de l’utilisation.
2. Suivez les indications de préparation du lait de soja.
3. Découpez l’igname en petits morceaux. Faites bouillir les morceaux d’igname avec le riz, le riz noir et le lait de soja pendant 10 à 15 minutes et dégustez.

Lait au soja noir et au sésame

Ingrédients : Soja noir (50 g), cacahuètes (15 g), sésame noir (5 à 10 g), eau (1 l).
1. Faites tremper le soja noir et les cacahuètes pendant 6 à 8 heures et rincez-les en vue de l’utilisation.
2. Mettez le soja noir égoutté, les cacahuètes et le sésame noir dans le filtre à lait et suivez les indications de préparation du lait de soja.

Lait de soja aux cacahuètes

Ingrédients : Lait (200 g), cacahuètes (40 g), soja (40 g), eau (800 ml).
1. Faites tremper le soja et les cacahuètes pendant 6 à 8 heures et rincez-les en vue de l’utilisation.
2. Mettez le soja et les cacahuètes égouttés dans le filtre à lait. Versez l’eau et le lait dans le réservoir et suivez les indications de préparation du lait de soja.

Lait au soja vert et au jujube rouge

Ingrédients : Jujube rouge (dénoyauté) (15 g), soja vert (20 g), soja (40 g), sucre blanc (50 g), eau (1 l).
1. Faites tremper le soja et le soja vert pendant 6 à 8 heures et rincez-les en vue de l’utilisation.
2. Lavez le jujube rouge et mettez-le dans le filtre à lait avec le soja rincé. Suivez les indications de préparation du lait de soja.
3. Si vous le souhaitez, ajoutez du sucre et dégustez.

Lait au jujube rouge et aux graines de lotus

Ingrédients : Jujube rouge (dénoyauté) (15 g), graine de lotus (15 g), soja (50 g), sucre blanc (50 g), eau (1 l).
1. Faites tremper le soja pendant 6 à 8 heures et rincez-le en vue de l’utilisation.
2. Faites tremper les graines de lotus dans l’eau bouillante pour les ramollir.
3. Mettez le jujuba rouge nettoyé, le soja égoutté et les graines de lotus dans le filtre à lait et suivez les indications de préparation du lait de soja.
4. Si vous le souhaitez, ajoutez du sucre et dégustez.

Lait aux noix et aux amandes

Ingrédients : Amandes (60 g), noix (15 g), eau (1 l).

1. Faites tremper les noix et les amandes pendant 6 à 8 heures et rincez-les en vue de l'utilisation.
2. Mettez les noix et les amandes dans le filtre à lait et suivez les indications de préparation du lait de soja.

Lait de cacahuète

Ingrédients : cacahuètes (80 g), eau (1 l).

1. Faites tremper les cacahuètes pendant 6 à 8 heures et rincez-les en vue de l'utilisation.
2. Mettez les cacahuètes égouttées dans le filtre à lait et suivez les indications de préparation du lait de soja.

Lait de sésame noir au miel

Ingrédients : 1 cuil. à soupe de miel, sésame noir (20 g), soja (60 g), eau (1 l).

1. Faites tremper le soja pendant 6 à 8 heures et rincez-le en vue de l'utilisation.
2. Mettez le soja et le sésame noir dans le filtre à lait et suivez les indications de préparation du lait de soja.
3. Ajoutez du miel et dégustez.

Biscuit aux résidus de soja

Ingrédients : 2 ou 3 œufs, 400 g de farine, 400 g de résidus de soja et 400 ml d'eau.

1. Mélangez tous les ingrédients et assaisonnez à votre goût, en version salée ou sucrée.
2. Faites frire à la poêle et dégustez.



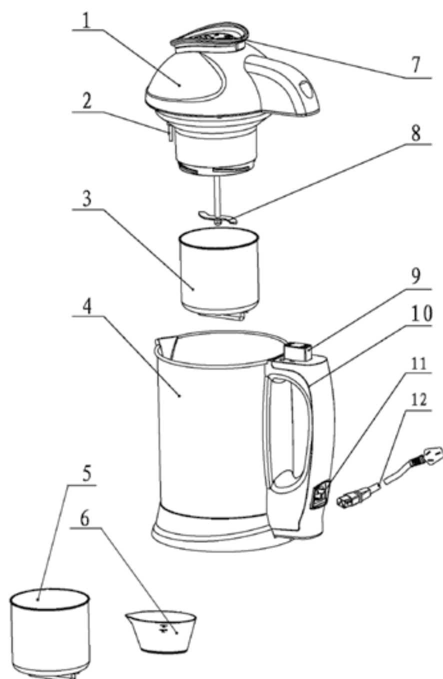
Problèmes et dépannage

Cause(s)	Solution
Le filtre intérieur pour lait se détache.	
Il n'est pas bien vissé	Vissez-le.
Les fèves ne sont pas bien moulues.	
Le voltage est trop bas.	Assurez-vous du bon voltage
Trop ou pas assez de fèves	Remplissez l'appareil avec la quantité de fèves nécessaire
Pas assez d'eau	L'eau doit minimum atteindre le marquage inférieur
Les trous du filtre intérieur sont bouchés	Nettoyez le filtre avec une brosse à dents.
L'appareil déborde	
Il y a trop d'eau dans l'appareil	Remplissez l'appareil avec la quantité d'eau nécessaire
Le tuyau de débordement est sale	Nettoyez le tuyau de débordements
Les fèves sont sales	Lavez les fèves
Alarme "hors service"	
L'eau n'arrive pas au marquage inférieur	Remplissez l'appareil avec la quantité d'eau nécessaire
L'eau ajoutée est trop froide	Utilisez de l'eau entre 10 et 40°C
Taches de brûlures	
La quantité de fèves n'est pas correcte	Remplissez l'appareil avec la quantité d'eau et de fèves nécessaires
Mauvaise consistance du lait	
L'ouverture du filtre intérieur est bouché	Nettoyez l'ouverture avec une brosse à dents.
Le temps de trempage est incorrect	Trempez les fèves comme indiqué dans les recettes.

Garantie

La machine a lait soya electrique Soyferm a été conçue avec le plus grand soin et est garantie 2 ans en usine. Gardez précieusement la preuve d'achat. Les dommages consécutifs à une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Cet appareil est conçu pour du 220 volts, 50 Hz

Characteristics



Parts

1. Head
2. Anti-overflow electrode
3. Screen-inner for milk
4. Stainless steel tank
5. Milk cup/screen-inner
6. Measuring cup
7. Pellicle switch
8. Grinding knife
9. Upper but plug
10. Handlebar
11. Lower but plug
12. Power cable

Technical information

Rated voltage : 230 V, 50Hz
Motor power : 240 W
Rated power consumption : 750 W
Soya bean consumption : 90-110 g
Water capacity : 1,2-1,5 l
Rice consumption : 110-135 g





Instructions

Important safety instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before use.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the electric cord, plug, or motor base in water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and beforecleaning. Remove the plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord/plug, after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, electrical, or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. To disconnect, wait until motor stops before removing plug from the electrical outlet.
11. Do not operate unattended. Make sure the motor stops completely before disassembling.

Unplug after each use. SAVE THESE INSTRUCTIONS

Operating Instructions

Please read these directions for use carefully before using the machine.
You will soon be enjoying fresh, delicious soya milk.
The soya milk maker is versatile machine. With a little practice, you will be able to produce delicious plant milk. Not only from dry or soaked soya beans, but also from sesame or almonds. However, good results will be obtained most easily with milk made from soaked soya beans.
Therefore it is wise to gain your first experience with these beans.

1. The whole process of making soya bean milk is automatic.
2. Thanks to the helical knives with angle dentition, food materials (dried or soaked) are grinded thoroughly which results in very strong and nice soya milk.
3. The whole process is controlled by a micro-computer. The controlled proportion between water and beans, the grinding temperature and the boiling mode, result in tasty soya milk.
4. You can also make vegetable soup.
5. The machine has a multi-functional and an autoprotection device (such as anti-waterless heating, antioverflowing, overheating protection, etc.) to ensure a safe and reliable use.
6. Alarm and light indicate the power connection, process finish and trouble appearance.

Function keys

Milk / Off : This program to make soy milk takes about 30 minutes. When the boiling temperature is reached, the mixer will start to work 4 times in a row, after which the boiling continues until the 30 minutes are passed. The machine can be interrupted during a program by pushing this button (Off-function).

Rice paste : This program also takes about 30 minutes but will mix 6 times. With this program you can prepare rice pastes.

Soup : This program takes 20 minutes and mixes 5 times. Use this button for making soup.

Precautions

1. Do not use the machine to reheat cold pastes/milk.
2. Do not dip the head unit into water or pour water into the top section.
3. Do not dip the stainless-steel chamber into water or get the underside of the base or the handle section wet.
4. Be sure the Upper Plug and the Lower Plug are dry before connecting.
5. Unauthorized disassembly of the head will void the warranty.
6. Be careful with the grinding blade components when cleaning.
7. Do not touch the stainless-steel parts before they have cooled completely.
8. The stainless steel chamber can get very hot during operation. Avoid touching the stainless-steel chamber while machine is in use. (Pay particular attention when children are present).
10. Do not operate with a damaged power cable.
11. Always use a grounded outlet with the power plug.

Making soy milk

Follow these instructions to make fresh soy milk, nut milk, or rice milk.

1. Soak soybeans: Use the measuring cup and take a full cup of dry soybeans (2.5oz – 3.5oz., 70g – 95g). Rinse soybeans thoroughly and leave to soak.

>> TIP: When soaking the beans, put beans directly into the milk screen and place the screen into the utility cup. Pour water into the utility cup to soak the beans and let it sit.

2. Add water to stainless steel chamber: Fill the stainless-steel chamber with water so that water level is between the upper and lower water-level lines. You can control the consistency of the soybean milk by adding more or less water. The lower level mark will be appropriate for 70g of soybeans, while the upper level mark will be appropriate for 95g of soybeans. You can add warm water to shorten the processing time. Do NOT add water over 40ºC.
3. Load soybeans and attach the milk screen to the head unit: Drain the soybeans and load them into the milk screen. Attach the milk screen to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the screen to slide properly into place. Lock the milk screen by turning it counter-clockwise (markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions).

>> CAUTION: BE SURE THE SCREEN IS PROPERLY LOCKED IN PLACE! If the screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the screen.

4. Assemble machine and make soybean milk: Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the provided power cord into the power plug receptacle, and connect the other end to a wall socket. Once plugged in, the soy milk maker will beep and a red light will flash, indicating that the power is on. Choose the milk setting by pressing the “MILK” button on the head unit, and the red light will turn solid, indicating that the cycle is starting. The cycle will take approximately 15 minutes. When finished, the indicator light will blink green, and the machine will beep.
5. Pour milk and enjoy: Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. When removing the head unit, be careful not to touch the screen. It will be hot. Make sure that all the milk drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup to cool. Carefully pour milk from the stainless steel chamber.

>> CAUTION: Soy milk will be hot. Allow milk to cool before serving.

>> TIP: Add your favorite ingredients to flavour your soy milk. Add a pinch of sea salt, or brown sugar, vanilla - any other flavors you like.

Making rice paste

1. Soak rice: Use the measuring cup and take a full cup of dry rice (115g). Rinse thoroughly and leave to soak. Soak rice for 30 minutes.
2. Add water to the stainless steel chamber: Add water to the stainless steel pitcher between the upper and lower water-level lines.
3. Load rice and assemble the machine: Drain the rice and load it into the special rice paste screen. Attach the rice paste screen to the head unit by moving the blade in a side-to-side motion to allow the screen to slide properly into place. Lock the rice paste screen by turning it counter-clockwise (markings on the milk screen indicate the proper lock and unlock directions).

>> CAUTION: BE SURE THE SCREEN IS PROPERLY LOCKED IN PLACE! If the screen becomes loose during operation, the spinning blade could damage the screen.

4. Assemble machine and make rice paste: Connect the head unit to the stainless steel chamber. Make sure the upper plug slides into the upper plug receptacle on top of the handle. Plug the provided power cord into the power plug receptacle found on the main body, and connect the other end to a wall socket. Once plugged in, the soy milk maker will beep and a red light will flash, indicating that the power is on. Choose the paste setting by pressing the “RICE PASTE” button on the head unit, and the red light will turn solid, indicating that the cycle is starting. The cycle will take approximately 15 minutes. When finished, the indicator light will blink green.
5. Pour and enjoy: Unplug the base unit. Lift the head unit from the stainless steel chamber. When removing the head unit, be careful not to touch the screen. It will be hot. Make sure that all the paste drains from the screen before moving the head unit away from the stainless steel chamber. Place the head unit with the screen still attached into the utility cup to cool. Carefully pour paste from the stainless steel chamber.

>> CAUTION: Rice paste will be hot. Allow paste to cool before serving.

Making soup

Follow these instructions to make deliciuous soups

1. Add ingredients: add the ingredients for your soup directly in the stainless steel chamber.
2. Add water until the water level reaches the lower line inside the boiling chamber.
3. Attach the head unit, without the screen, and press the SOUP button.
4. When the cycle is complete (approx. 15 minutes), carefully remove the head, and pour soup into a bowl.
5. Stir in seasonings

Cleaning

Be sure to clean the machine thoroughly after every use. Proper cleaning will ensure that SoyFerm produces great results for years to come.

1. Unplug the unit.
2. Place head unit with screen into the utility cup to cool for about 30-45 minutes (See photo on left).

>> TIP: For faster cleanup, add cold water to the utility cup to soak the screen. If you want to eat the grounds, let it cool on its own.)

3. After the contents have cooled, detach the screen from the head unit by turning the screen clockwise.
4. Unload the soybean residue and wash the screen with hot, soapy water and the provided cle-aning brush. Ensure that the screen is cleaned thoroughly, making sure all holes are open, as a blocked screen can affect the consistency of the milk in future operations.

Recipes

BASIC VANILLA Soy milk

Make soy milk using Soyferm according to instructions. When soy milk has been made, add:
1/2 teaspoon sea salt
1 teaspoon vanilla extract
3 tablespoons cane sugar
Many flavorings can be added to your soy milk. Don't be afraid to experiment. Besides vanilla extract, try using real maple syrup instead of white sugar. Molasses, brown rice syrup, date sugar, carob powder, and malted barley syrup are some other sweeteners that can be used. A coffee measuring spoon is a good place to start for gauging the amount of powder to use.
Gourmet food stores, health food stores and many coffee emporiums sell syrups to make flavored coffees. These can also be used to flavor soy, rice, and oat milk. Hazelnut, coffee, or mocha are beginners' favorites.

TRADITIONAL CHINESE RECIPES

The following additional recipes are common Chinese recipes. Many of the ingredients can be found in Asian markets.

Five Bean Milk

Ingredients: Soybean 1.4oz (40g), Black Soybean 0.4oz (10g), Snap Bean 0.4oz (10g), Pea 0.4oz (10g), Pignut 0.4oz (10g), Water 33.8 fl. oz (1000ml).
1. Soak beans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Follow instructions for making soybean milk.

Salty Soybean Milk

Ingredients: Soybean 2.5oz (70g), Water 33.8 fl oz (1000ml), Pickled Vegetable 0.5oz (15g), chopped green onions, dried small shrimp, sauce, salt, etc. for flavor.
1. Soak the soybeans for 6-8 hours and mince the pickled vegetables. Clean to prepare for use.
2. Follow instructions for making soybean milk.
3. Add the flavoring of the pickled vegetable pieces, chopped green onions, dried small shrimp and salt to a bowl, pour the hot soybean milk into the bowl and enjoy.

Soybean and Malt Sugar Drink

Ingredients: Soybean 2.8oz (80g), Water 33.8 fl oz (1000ml), Malt Sugar 1.8oz (50g).
1. Soak the soybeans for 6-8 hours and clean. Unfreeze the malt sugar by placing it into boiled water.
2. Follow instructions for making soybean milk. Add the malt sugar and enjoy.

Soybean and Yam Rice Porridge

Ingredients: Soybean 1.2oz (35g), Water 33.8 fl oz (1000ml), Rice 0.5oz (15g), Black Rice 0.5oz (15g), Yam 0.5oz (15g) and white sugar.
1. Soak the black soybeans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Follow instructions for making soybean milk.
3. Cut yams into small pieces. Boil yams with rice, black rice, and soybean milk for 10-15 minutes and enjoy.

Black Soybean and Sesame Milk

Ingredients: Black Soybean 1.8oz (50g), Peanut 0.5oz (15g), Black Sesame 0.2-0.4oz (5-10g), Water 33.8 fl oz (1000ml).

1. Soak the black soybeans and the peanuts for 6-8 hours and clean to be prepared for use.
2. Load milk screen with soaked black soybeans, peanuts, black sesame, and follow instructions for making soybean milk.

Peanut and Soybean Milk

Ingredients: Milk 7.1oz (200g), Peanut 1.4oz (40g), Soybean 1.4oz (40g), Water 27.1 fl oz (800ml).

1. Soak the soybeans and the peanuts for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load milk screen with soaked soybeans and peanuts. Add water and milk to the chamber and follow instructions for making soybean milk.

Red Jujube and Green Soybean Milk

Ingredients: Red Jujube (non-putamen) 0.5oz (15g), Green Soybean 0.7oz (20g), Soybean 1.4oz (40g), White Sugar 1.8oz (50g), Water 33.8 fl oz (1000ml).

1. Soak the soybeans and the green soybeans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Wash the red jujube and load into the milk screen with the soaked beans. Follow instructions for making soybean milk.
3. Add sugar, if desired, and enjoy.

Red Jujube and Lotus Seed Milk

Ingredients: Red Jujube (non-putamen) 0.5oz (15g), Lotus Seed 0.5oz (15g), Soybean 1.8oz (50g), White Sugar 1.8oz (50g), Water 33.8 fl oz (1000ml).

1. Soak the soybeans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Soak the lotus seeds in boiled water until they become soft.
3. Load the cleaned red jujube, soaked soybeans, and lotus seeds to the milk screen and follow instructions for making soybean milk.
4. Add sugar, if desired, and enjoy.

Walnut and Almond Milk

Ingredients: Almond 2.1oz (60g), Walnut Seed 0.5oz (15g), Water 33.8 fl oz (1000ml).

1. Soak walnuts and almonds for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load walnuts and almonds into milk screen and follow instructions for making soybean milk.

Peanut Milk

Ingredients: Peanut 2.8oz (80g), Water 33.8 fl oz (1000ml).

1. Soak the peanuts for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load soaked peanuts to the milk screen and follow instructions for making soybean milk.

Honey Black Sesame Milk

Ingredients: Honey 1 tbsp, Black Sesame 0.7oz (20g), Soybean 2.1oz (60g), Water 33.8 fl oz (1000ml).

1. Soak soybeans for 6-8 hours and clean to prepare for use.
2. Load soybeans and black sesame to the milk screen and follow instructions for making soybean milk.
3. Add honey and enjoy.

Soybean Residue Biscuit

Ingredients: 2 or 3 Eggs, 14.1oz (400g) of flour, 14.1oz (400g) of Soybean Residue, 14.1oz (400g) of Water.

1. Mix all of the ingredients and season to taste with salt or sugar.
2. Fry in a frying pan and enjoy.



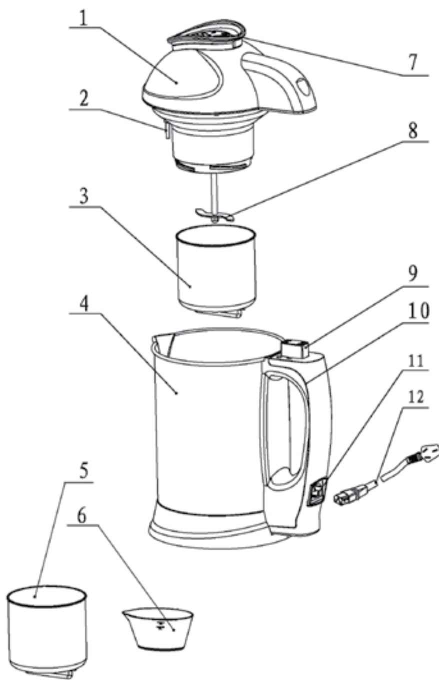
Problem analysis

Cause	Solution
Screen-inner slips out of joint	
The screen-inner is not screwed tight enough	Screw tight along the arrow head
The beans are not grinded	
The voltage is too low	Steady the voltage
Too much or not enough beans	Add the correct quantity of beans
Not enough water	The added water has to reach the lower level line. Add the correct quantity of water
The wholes of the screen-inner are jammed	Clean the inner-screen with a toothbrush
Overflow	
Too much water in the machine	Add the correct quantity of water
The anti-overflow tube is filthy	Clean the anti-overflow tube
The beans are filthy	Wash the beans
“Out of order”-alarm	
Not enough water	The added water has to reach the lower level line. Add the correct quantity of water
The temperature of the added water is too low	Use water between 10 and 40°C
Scorch	
Too much or not enough beans	Add the correct quantity of beans and water.
The consistence of the milk is not good	
The whole of the screen-inner is jammed	Clean the whole of the screen-inner with a toothbrush
The soaking time of the beans is not correct	Soak the beans as explained in the reci-pes.

Warranty

The Soyferm soy drink maker has been manufactured with the greatest care and comes with a two year warranty. Always keep proof of your purchase. Damage as a result of unauthorised use is not covered. This appliance is suited for 220 volt, 50 Hz.

Charakteristik



Teile

1. Oberteil
2. Überlaufsensor
3. Milcheinsatz
4. Edelstahlbehälter
5. Milchtopf / Reiseinsatz
6. Messbecher
7. Funktionsknopf
8. Messer
9. Oberer Verbindungsstecker
10. Handgriff
11. Unterer Verbindungsstecker
12. Stromkabel

Technische Daten

Netzspannung : 230 V, 50 Hz
Motorleistung : 240 W
Heizleistung : 750 W
Füllmenge (Soja-) Bohnen : 90-110 g
Füllmenge (Wasser) : 1,2-1,5 L
Füllmenge (Reis) : 110–135 g





Wichtige sicherheitshinweise

Bei der Benutzung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, wie beispielsweise die folgenden:

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch sämtliche Anleitungen.
2. Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder den Motorbereich nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da andernfalls die Gefahr eines Stromschlages besteht.
3. Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden, ehe Sie es reinigen und bevor Sie Teile anbringen oder entfernen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker am Gehäuse aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie den Stecker nicht heraus, indem Sie am Kabel ziehen oder dieses verdrehen.
4. Bei der Benutzung des Geräts durch Kinder oder im Beisein von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
5. Berühren Sie keine beweglichen Teile.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel bzw. der Netzstecker beschädigt sind, wenn Sie Funktionsstörungen bemerkt haben, wenn das Gerät zu Boden gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät in diesen Fällen in die nächstgelegene autorisierte Servicevertretung, um es dort überprüfen bzw. reparieren oder elektrische und mechanische Anpassungen vornehmen zu lassen.
7. Die Verwendung von Zusatzgeräten, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche herunterhängt oder eine heiße Oberfläche berührt.
10. Warten Sie bis der Motor steht, ehe Sie den Stecker des Gerätes aus der Stecksode ziehen.
11. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, ehe Sie Teile des Gerätes abnehmen.

Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Stromnetz.
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Gebrauchsanweisung

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und nach sehr kurzer Zeit können Sie die leckere frische selbst gemachte Sojamilch genießen.
Der Sojamilchbereiter ist ein besonders vielseitiges Gerät. Mit etwas Übung werden Sie nicht nur die schmackhafteste Pflanzenmilch aus trockenen oder eingeweichten Sojabohnen zubereiten können, sondern z. B. auch auf der Basis von Sesam oder Mandeln. Da Milch auf der Grundlage von eingeweichten Sojabohnen die einfachste Zubereitung ist, sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen am besten mit dieser Methode.

1. Der gesamte Prozess verläuft automatisch
2. Durch die gebogenen Messer werden sowohl die getrockneten als auch die eingeweichten Zutaten sehr fein gemahlen, was eine starke Sojamilch ergibt.
3. Der gesamte Prozess wird von einem Mikrocomputer kontrolliert. Das kontrollierte Verhältnis zwischen Wasser und Bohnen sowie die Mahltemperatur und die Kochmethode sorgen für eine herrliche Sojamilch.
4. Mit dem Gerät lässt sich auch Gemüsesuppe zubereiten.
5. Der multifunktionelle Apparat hat eine Selbstschutzfunktion (Schutz vor Aufwärmen ohne Wasser, Überlaufsicherung, Überhitzsicherung usw.), sodass er sicher und zuverlässig benutzt werden kann.
6. Die Alarmfunktion und das Kontrolllämpchen zeigen an, wann das Gerät eingeschaltet, der Prozess beendet oder ein Problem aufgetreten ist.

Verwendung

Funktionstasten

Milk / Off: Dieses Programm um Sojamilch zu machen dauert etwa 30 Minuten. Wenn die Siedetemperatur erreicht ist, fängt der Mixer an zu arbeiten, und dies 4 Mal hintereinander. Danach geht das Kochen weiter bis die 30 Minuten abgelaufen sind. Das Programm kann durch Drücken dieser Taste auch unterbrochen werden (Off-Funktion).

Rice paste: Dieses Programm dauert auch etwa 30 Minuten, aber mit 6 mal Mixen. Mit diesem Programm können Sie Nudeln und Reis kochen.

Soup: Dieses Programm dauert 20 Minuten mit 5 mal Mixen. Drücken Sie diese Taste um Suppe zu kochen.

Vorsichtsmassnahmen

1. Verwenden Sie das Gerät nicht, um kalten Teig aufzuwärmen.
2. Tauchen Sie das Kopfteil nicht ins Wasser und gießen Sie kein Wasser in den oberen Gerätebereich.
3. Tauchen Sie die Edelstahlkanne nicht ins Wasser und lassen Sie die Unterseite des Standfußes sowie den Henkelbereich nicht nass werden.
4. Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen an das Stromnetz, dass die obere Einsteckbuchse, der für sie vorgesehenen Zapfen an der Oberseite des Henkels und die Netzkabelbuchse trocken sind.
5. Das unbefugte Auseinandernehmen des Kopfteiles führt zum Erlöschen der Garantie.
6. Seien Sie bei der Reinigung der scharfen Mahlklingenteile besonders vorsichtig.
7. Berühren Sie die Edelstahlteile erst, wenn diese vollständig abgekühlt sind.
8. Die Edelstahlkanne kann während des Betriebes sehr heiß werden. Berühren Sie die Edelstahlkanne nicht, während das Gerät verwendet wird (passen Sie im Beisein von Kindern besonders gut auf).
10. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist.
11. Der Netzstecker darf ausschließlich mit geerdeten Steckdosen verwendet werden.

Zubereitung von Sojamilch

Dies ist eine Anleitung zur Zubereitung von frischer Sojamilch, Nussmilch oder Reismilch.

1. Einweichen der Sojabohnen: Verwenden Sie den Messbecher und füllen Sie ihn mit trockenen Sojabohnen (2,5 oz – 3,5 oz. bzw. 70 g – 95 g). Spülen Sie die Sojabohnen gründlich ab und weichen Sie sie ein.

>> TIPP: Geben Sie die Bohnen zum Einweichen direkt in das Milchsieb und stellen Sie das Sieb in den Abstellbecher. Gießen Sie Wasser in den Abstellbecher und lassen Sie die Bohnen ziehen.

2. Geben Sie Wasser in die Edelstahlkammer: Füllen Sie die Edelstahlkammer mit Wasser, bis der Füllstand einen beliebigen Punkt zwischen oberen und der unteren Wasserstandmarkierung erreicht hat. Je nach gewünschter Konsistenz der Sojamilch können Sie mehr oder weniger Wasser verwenden. Die untere Füllmarkierungslinie zeigt die für 70 Gramm Sojabohnen geeignete Wassermenge an, die obere Linie die für 95 Gramm geeignete Wassermenge. Sie können warmes Wasser verwenden, um die Zubereitungszeit zu verkürzen. Das Wasser darf jedoch NICHT wärmer als 40 °C sein.
3. Einfüllen der Sojabohnen und Befestigen des Milchsiebes am Kopfteil: Lassen Sie Sojabohnen abtropfen und geben Sie sie in das Milchsieb. Befestigen Sie das Milchsieb am Kopfteil; hierzu muss die Klinge seitwärts bewegt werden, damit das Sieb richtig eingesetzt werden kann. Fixieren Sie das Milchsieb, indem Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (die Markierungen auf dem Milchsieb zeigen die jeweiligen Richtungen zum Ver- bzw. Entriegeln an).

>> VORSICHT: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS SIEB RICHTIG EINGERASTET IST! Wenn sich das Sieb während des Betriebs löst, könnte es durch die rotierende Klinge beschädigt werden.

4. Zusammensetzen des Geräts und Zubereiten der Sojamilch: Bringen Sie das Kopfteil an der Edelstahlkammer an. Vergewissern Sie sich, dass sich die obere Einsteckbuchse in den für sie vorgesehenen Zapfen an der Oberseite des Henkels einfügt. Stecken Sie das mitgelieferte Netzkabel in die Netzkabelbuchse ein und verbinden Sie den Stecker am anderen Ende über eine Wandsteckdose mit dem Stromnetz. Sobald er mit dem Stromnetz verbunden ist, wird der Sojamilchbereiter durch einen Piepton und ein blinkendes rotes Licht anzeigen, dass die Stromzufuhr funktioniert. Wählen Sie die Milch-Einstellung durch Drücken der „MILK“-Taste am Kopfteil; daraufhin wird das rote Licht nun dauerhaft leuchten und so den Beginn des Zubereitungsprozesses anzeigen. Der Zubereitungsprozess dauert etwa 15 Minuten. Anschließend blinkt die Leuchtanzeige grün, und das Gerät erzeugt einen Piepton.
5. Umgießen und Servieren der Milch: Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes. Nehmen Sie das Kopfteil von der Edelstahlkanne ab. Achten Sie beim Entfernen des Kopfteiles darauf, das Sieb nicht zu berühren. Er wird heiß sein. Vergewissern Sie sich, dass die Milch vollständig vom Sieb abgetropft ist, ehe Sie das Kopfteil von der Edelstahlkanne wegbewegen. Geben Sie das Kopfteil mit dem weiterhin daran befestigten Sieb zum Abkühlen in den Abstellbecher. Gießen Sie die Milch vorsichtig aus der Edelstahlkanne.

>> VORSICHT: Die Sojamilch wird heiß sein. Lassen Sie sie vor dem Servieren abkühlen.

>> TIPP: Fügen Sie nach Wunsch weitere Zutaten hinzu, um der Sojamilch Ihren Lieblingsgeschmack zu verleihen. Beliebt sind beispielsweise Meersalz, brauner Zucker oder Vanille – oder jegliche andere Aromen.

Zubereitung von reisteig

1. Den Reis einweichen: Verwenden Sie den Messbecher und füllen Sie ihn mit trockenem Reis (115 g). Spülen Sie den Reis gründlich ab und weichen Sie ihn ein. Lassen Sie ihn für 30 Minuten quellen.
2. Füllen der Edelstahlkanne mit Wasser: Füllen Sie Wasser die Edelstahlkanne, bis der Füllstand einen beliebigen Punkt zwischen der oberen und der unteren Wasserstandmarkierung erreicht hat.
3. Befüllen mit Reis und Zusammensetzen des Geräts: Lassen Sie den Reis abtropfen und füllen Sie ihn in das spezielle Reisteig-Sieb. Befestigen Sie das Reisteig-Sieb am Kopfteil; hierzu muss die Klinge seitwärts bewegt werden, damit das Sieb richtig eingesetzt werden kann. Fixieren Sie das Reisteig-Sieb, indem Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (die Markierungen auf dem Reisteig-Sieb zeigen die jeweiligen Richtungen zum Ver- bzw. Entriegeln an).

>> VORSICHT: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS SIEB RICHTIG EINGERASTET IST! Wenn sich das Sieb während des Betriebs löst, könnte es durch die rotierende Klinge beschädigt werden.

4. Zusammensetzen des Geräts und Zubereitung des Reisteiges: Bringen Sie das Kopfteil an der Edelstahlkammer an. Vergewissern Sie sich, dass sich die obere Einsteckbuchse in den für sie vorgesehenen Zapfen an der Oberseite des Henkels einfügt. Stecken Sie das mitgelieferte Netzkabel in die Netzkabelbuchse im unteren Bereich des Gerätes ein und verbinden Sie den Stecker am anderen Ende über eine Wandsteckdose mit dem Stromnetz. Sobald er mit dem Stromnetz verbunden ist, wird der Sojamilchbereiter durch einen Piepton und ein blinkendes rotes Licht anzeigen, dass die Stromzufuhr funktioniert. Wählen Sie die Teig-Einstellung durch Drücken der „RICE PASTE“-Taste am Kopfteil; daraufhin wird das rote Licht nun dauerhaft leuchten und so den Beginn des Zubereitungsprozesses anzeigen. Der Zubereitungsprozess dauert etwa 15 Minuten. Anschließend blinkt die Leuchtanzeige grün.
5. Einschenken und genießen: Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes. Nehmen Sie das Kopfteil von der Edelstahlkanne ab. Achten Sie beim Entfernen des Kopfteiles darauf, das Sieb nicht zu berühren. Er wird heiß sein.

Rezepte

Vergewissern Sie sich, dass der Teig vollständig vom Sieb abgetropft ist, ehe Sie das Kopfteil von der Edelstahlkanne fortbewegen. Geben Sie das Kopfteil mit dem weiterhin daran befestigten Sieb zum Abkühlen in den Abstellbecher. Gießen Sie den Teig vorsichtig aus der Edelstahlkanne.

>> VORSICHT: Der Reisteig wird heiß sein. Lassen Sie ihn vor dem Servieren abkühlen.

Zubereitung von Suppen

Dies ist eine Anleitung zur Zubereitung von köstlichen Suppen:

1. Hinzufügen der Zutaten: Geben Sie die Zutaten für Ihre Suppe direkt in die Edelstahlkanne.
2. Fügen Sie Wasser hinzu, bis die Wasserhöhe die untere Linie in der Siedekammer erreicht.
3. Bringen Sie die Kopfeinheit an, jedoch ohne Sieb, und drücken Sie die Taste „SOUP".
4. Wenn der Zubereitungsprozess (nach etwa 15 Minuten) abgeschlossen ist, nehmen Sie vorsichtig das Kopfteil ab und gießen die Suppe in eine Schüssel.
5. Rühren Sie nach Belieben Gewürze ein.

Reinigung

Nach jeder Benutzung muss das Gerät gründlich gesäubert werden. Durch eine gewissenhafte Reinigung ist gewährleistet, dass Soyferm viele Jahre lang tadellos funktioniert.

1. Trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Steckers vom Stromnetz.
2. Geben Sie das Kopfteil mitsamt dem Sieb für etwa 30 bis 45 Minuten zum Abkühlen in den Abstellbecher (siehe Abbildung links).

>> TIPP: Damit das Reinigen später schneller geht, können Sie den Abstellbecher mit kaltem Wasser füllen und das Sieb darin einweichen. Auch die nach dem Mahlen entstanden Festbestandteile können sehr schmackhaft sein. Wenn Sie sich ebenfalls essen möchten, lassen Sie sie separat abkühlen.

3. Wenn der Inhalt ausreichend abgekühlt ist, trennen Sie das Sieb vom Kopfteil, indem Sie das Sieb im Uhrzeigersinn drehen.
4. Entfernen Sie die Sojabohnenrückstände und waschen Sie das Sieb mit warmem Spülwasser aus. Verwenden Sie hierzu die mitgelieferte Reinigungsbürste. Vergewissern Sie sich, dass das Sieb gründlich gereinigt ist und dass alle seine Öffnungen wieder durchlässig sind, denn ein teilweise verstopftes Sieb kann in zukünftigen Zubereitungsprozessen die Konsistenz der Milch beeinträchtigen.

EINFACHE VANILLE-SOJAMILCH

Bereiten Sie gemäß den Anweisungen Sojamilch mit Soyferm zu. Fügen Sie der fertigen Sojamilch anschließend die folgenden Zutaten hinzu:
1/2 Teelöffel Meersalz
1 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Esslöffel Rohrzucker
Sie können Ihrer Sojamilch viele verschiedene Geschmacksrichtungen verleihen. Experimentieren Sie ruhig ein wenig. Zusätzlich zu dem Vanilleextrakt können Sie anstatt des Rohrzuckers auch echten Ahornsirup verwenden. Melasse, brauner Reissirup, Dattelzucker, Johannisbrotkernmehl und gemälzter Gerstensirup eignen sich beispielsweise ebenfalls als Süßungsmittel. Wenn es um pulverförmige Zutaten geht, ist der Kaffeelöffel eine geeignete Maßeinheit.
Fein- und Naturkostläden sowie viele Kaffeehäuser haben Sirupsorten im Angebot, die Ihren Kaffee zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis machen können. Sie können auch zum Süßen von Soja-, Reis- oder Hafermilch verwendet werden. Neueinsteiger bevorzugen hier meist Haselnuss-, Kaffee- oder Mokkasirup.

TRADITIONELLE CHINESISCHE REZEPTE

Die folgenden Rezepte sind aus der chinesischen Küche bekannt. Viele der Zutaten sind in asiatischen Lebensmittelgeschäften erhältlich.

„Milch der fünf Bohnen“

Zutaten: 40 g (1,4 oz) Sojabohnen, 10 g (0,4 oz) Schwarze Sojabohnen, 10 g (0,4 oz) Brechbohnen, 10 g (0,4 oz) Erbsen, 10 g (0,4 oz) Hickory-Nüsse, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser.

1. Weichen Sie die Bohnen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.

Salzige Sojamilch

Zutaten: 70 g (2,5 oz) Sojabohnen, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser, 15 g (0,5 oz) eingelegtes Gemüse, gehackte grüne Zwiebeln, kleine getrocknete Shrimps sowie Sauce, Salz und Gewürze nach Belieben.

1. Weichen Sie die Sojabohnen für 6 bis 8 Stunden ein und hacken Sie das eingelegte Gemüse klein. Waschen Sie die Sojabohnen vor dem Hinzugeben.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.
3. Geben Sie die eingelegten Gemüsestücke, die gehackten grünen Zwiebeln, die getrockneten Shrimps mit etwas Salz in eine Schüssel, mischen Sie gut durch und übergießen Sie alles mit der warmen Sojamilch. Guten Appetit!

Getränk aus Sojabohnen und Malzzucker

Zutaten: 80 g (2,8 oz) Sojabohnen, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser, 50 g (1,8 oz) Malzzucker.

1. Weichen Sie die Sojabohnen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie. Tauen Sie den Malzzucker auf, indem Sie ihn in kochendes Wasser geben.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch. Fügen Sie den Malzzucker hinzu und genießen Sie diesen exotischen Drink!

Sojabohnen mit Yamswurzel-Reis-Porridge

Zutaten: 35 g (1,2 oz) Sojabohnen, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser, 15 g (0,5 oz) Reis, 15 g (0,5 oz) Schwarzer Reis, 15 g (0,5 oz) Yamswurzel sowie weißer Zucker.

1. Weichen Sie die Sojabohnen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.
3. Schneiden Sie die Yamswurzel klein. Kochen Sie sie für 10 bis 15 Minuten mit dem Reis, dem Schwarzen Reis und der Sojabohnenmilch auf. Guten Appetit!

Milch mit Schwarzen Sojabohnen und Sesam

Zutaten: 50 g (1,8 oz) Schwarze Sojabohnen, 5 bis 10 g (0,2 bis 0,4 oz) Schwarzer Sesam, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser

1. Weichen Sie die Schwarzen Sojabohnen zusammen mit den Erdnüssen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Geben Sie die eingeweichten Schwarzen Sojabohnen, die Erdnüsse und den Schwarzen Sesam in das Milchsieb und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.

Erdnuss- und Sojabohnenmilch

Zutaten: 200 g (7,1 oz) Milch, 40 g (1,4 oz) Erdnüsse, 40 g (1,4 oz) Sojabohnen, 800 ml (27,1 fl. oz) Wasser.

1. Weichen Sie die Sojabohnen zusammen mit den Erdnüssen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Geben Sie die eingeweichten Sojabohnen zusammen mit den Erdnüssen in das Milchsieb. Füllen Sie das Wasser sowie die Milch in die Kanne und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojabohnenmilch.

Milch aus Roter Jujube und Grünen Sojabohnen

Zutaten: 15 g (0,5 oz) Rote Jujube (geschält), 20 g (0,7 oz) Grüne Sojabohnen, 40 g (1,4 oz) Sojabohnen, 50 g (1,8 oz) weißer Zucker, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser.

1. Weichen Sie die Sojabohnen zusammen mit den Grünen Sojabohnen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Waschen Sie die Rote Jujube und geben Sie sie zusammen mit den eingeweichten Bohnen in das Milchsieb. Befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.
3. Fügen Sie nach belieben Zucker hinzu. Guten Appetit!

Milch mit Roter Jujube und Lotussamen

Zutaten: 15 g (0,5 oz) Rote Jujube (geschält), 15 g (0,5 oz) Lotussamen, 50 g (1,8 oz) Sojabohnen, 50 g (1,8 oz) weißer Zucker, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser.

1. Weichen Sie die Sojabohnen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Weichen Sie die Lotossamen in abgekochtem Wasser ein, bis sie weich sind.
3. Geben Sie die gewaschene Rote Jujube, die eingeweichten Sojabohnen sowie die Lotussamen in das Milchsieb und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojabohnenmilch.
4. Fügen Sie nach belieben Zucker hinzu. Guten Appetit!

Walnuss- und Mandelmilch

Zutaten: 60 g (2,1 oz) Mandeln, 15 g (0,5 oz) Walnüsse, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser.

1. Weichen Sie die Walnüsse sowie die Mandeln für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Geben Sie die Walnüsse und die Mandeln in das Milchsieb und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.

Erdnussmilch

Zutaten: 80 g (2,8 oz) Erdnüsse, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser.

1. Weichen Sie die Erdnüsse für 6 bis 8 Stunden ein und reinigen Sie sie.
2. Geben Sie die eingeweichten Erdnüsse in das Milchsieb und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.

Milch mit Honig und Schwarzem Sesam

Zutaten: 1 Teelöffel Honig, 20 g (0,7 oz) Schwarzer Sesam, 60 g (2,1 oz) Sojabohnen, 1000 ml (33,8 fl. oz) Wasser.

1. Weichen Sie die Sojabohnen für 6 bis 8 Stunden ein und waschen Sie sie.
2. Geben Sie die Sojabohnen und den Schwarzen Sesam in das Milchsieb und befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung von Sojamilch.
3. Fügen Sie den Honig hinzu. Guten Appetit!

Kekse aus Sojabohnen-Festbestandteilen, die durch das Mahlen entstehen

Zutaten: 2 bis 3 Eier, 400 g (14,1 oz) Mehl, 400 g (14,1 oz) Sojabohnen-Festbestandteile, 400 g (14,1 oz) Wasser.

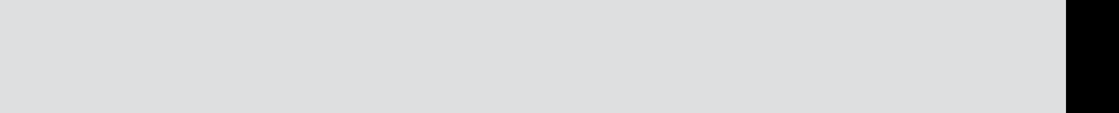
1. Mischen Sie alle Zutaten und würzen Sie nach Belieben mit Salz bzw. süßen Sie mit Zucker.
2. Braten Sie den Teig in der Pfanne. Guten Appetit!

Fehlersuche

Ursache	Lösung
Milcheinsatz löst sich	
Er ist nicht festgeschraubt	Schrauben Sie ihn fester
Die Bohnen werden nicht gut gemahlen	
Die Spannung ist zu niedrig	Sorgen Sie dafür, dass die Spannung korrekt ist
Zu viel oder zu wenig Bohnen	Geben Sie die geeignete Bohnenmenge in das Gerät
Es ist zu wenig Wasser drin	Das Wasser muss mindestens bis an die untere Füllmarkierung reichen
Die Öffnungen des Einsatzes sind verstopft	Reinigen Sie den Einsatz mit einer Zahnbürste
Das Gerät läuft über	
Es ist zu viel Wasser im Gerät	Füllen Sie das Gerät mit der korrekten Wassermenge
Das Überlaufrohr ist schmutzig	Reinigen Sie das Überlaufrohr
Die Bohnen sind schmutzig	Waschen Sie die Bohnen
„Außer Gebrauch“-Alarm	
Das Wasser reicht nicht bis an die untere Füllmarkierung	Füllen Sie das Gerät mit der korrekten Wassermenge
Das hinzugefügte Wasser ist zu kalt	Verwenden Sie Wasser zwischen 10 und 40 °C
Versengte Stellen	
Die Bohnenmenge ist nicht korrekt	Geben Sie die korrekte Menge Bohnen und Wasser in die Maschine.
Die Konsistenz der Milch ist nicht gut	
Die Öffnung des Einsatzes ist verstopft	Reinigen Sie die Öffnung mit einer Zahnbürste
Die Einweichzeit der Bohnen ist nicht korrekt	Weichen Sie die Bohnen ein, wie in den Rezepten angegeben wird

Garantie

Der Soyferm Sojamilchbereiter wurde mit größtmöglicher Sorgfalt gefertigt und hat 2 Jahre Herstellergarantie. Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg stets gut auf. Schaden durch unsachgemäßen Gebrauch ist nicht abgedeckt. Dieses Gerät ist für 220 Volt, 50Hz geeignet.







Brouwland bvba

Korspelsesteenweg 86
3581 Beverlo, Belgium
Tel. +32 11 40 14 08
Fax. +32 11 34 73 59
info@brouwland.com
www.brouwland.com